

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott

Für 2 Personen

200 g Zwetschgen	2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
60 g Mehl	125 ml Milch	20 g Butter, braun
20 g Butter	2 Vanilleschoten	1 EL Rumrosinen
1 EL Mandelblätter, gebräunt	20 g Rohrzucker	25 g Zucker
1 TL Vanillezucker	1 cl Rum	1 EL Zwetschgenwasser
1 Stange Zimt	Salz	

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Einen Teelöffel Zitronenschale abreiben, die Zitrone anschließend halbieren und auspressen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Rohrzucker, die Zwetschgen, einen Esslöffel Zitronensaft, die Vanilleschote und die Zimtstange in einen Topf geben und bei niedriger Hitze sieben Minuten kochen lassen. Anschließend das Zwetschgenwasser und einen weiteren Esslöffel Zitronensaft hinzugeben und das Ganze weitere fünf Minuten kochen lassen. Die Eier trennen. Die zweite Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun die Eigelb, das Vanillemark und die Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Mehl und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker und einer Messerspitze Salz zu einer cremigen Masse schlagen und unter den Teig heben. Die Hälfte der Butter in eine Pfanne geben und bei milder Hitze aufschäumen lassen. Den Teig in die gebräunte Butter geben und danach die Unterseite des Teiges langsam goldgelb werden lassen. Nun die Mandelblätter, die Rumrosinen und den Vanillezucker gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Danach die Pfanne in den Backofen geben und drei Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist. Anschließend den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und diesen auf einem Brett mit zwei Gabeln in große Stücke zerteilen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen, die restliche Butter darin zerlassen, den restlichen Zucker ebenfalls hinzugeben und karamellisieren lassen. Den Schmarrn hinzugeben und darin goldbraun fertig backen. Danach den Kaiserschmarrn aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Zwetschgenkompott auf Desserttellern anrichten.

Sabine Greiner am 19. November 2009